CTN364N003

Placa de indução

manual do utilizador

imagine as possibilidades

Obrigado por ter adquirido este produto Samsung.
Para receber uma assistência mais completa,
registe o seu produto em

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

utilizar este manual

Antes de utilizar o aparelho, dispense algum tempo para ler este manual de utilizador, dando especial atenção às informações sobre segurança, que se encontram na secção seguinte. Guarde este manual para referências futuras. Se o aparelho passar para outro utilizador, não se esqueça de passar também o manual.

SÃO UTILIZADOS OS SEGUINTES SÍMBOLOS NO TEXTO

⚠	Este é o símbolo de alerta de segurança. **Aviso** indica informação que diz respeito à segurança pessoal. **Importante** indica informação sobre como evitar danos no aparelho.
☛	Este símbolo diz respeito a medidas que podem ser tomadas para ajudar a proteger o ambiente.
✎	Este símbolo indica informação útil e sugestões práticas.

1. Números como estes indicam instruções passo-a-passo, sobre como utilizar o aparelho.
2. ...
3. ...

Este manual contém informação sobre os passos que pode tomar para diagnosticar e resolver
problemas que possam surgir. Consulte a secção “Resolução de problemas”.

instruções de segurança

⚠ As orientações de segurança deste aparelho estão em conformidade com todas as normas técnicas e de segurança aceites. No entanto, como fabricante, também acreditamos que é da nossa responsabilidade familiarizá-lo com as seguintes instruções de segurança.

SEGURANÇA ELÉCTRICA

- Certifique-se de que o aparelho foi instalado correctamente e ligado à terra por um técnico qualificado.
- Este aparelho só deve ser reparado por pessoal de assistência qualificado. As reparações feitas por pessoas sem qualificação podem provocar ferimentos ou falhas graves no funcionamento. Se o seu aparelho precisa de ser reparado, contacte o seu centro de assistência local. O não seguimento destas instruções pode resultar em danos ou invalidar a garantia.
- Os aparelhos embutidos só devem funcionar depois de terem sido instalados nos armários ou locais de trabalho que estejam em conformidade com as normas relevantes. Isto assegura uma protecção suficiente contra o contacto de unidades eléctricas, conforme exigido pelas normas de segurança mais essenciais.
- Se houver falhas no funcionamento do aparelho ou se aparecerem fissuras, rachas ou fendas:
  - desligue todas as zonas de cozedura;
  - desligue a placa da fonte de alimentação; e
  - contacte o centro de assistência local.

⚠ Se a superfície estiver rachada, desligue o aparelho para evitar a possibilidade de choque eléctrico. Não utilize a sua placa enquanto a superfície de vidro não tiver sido substituída.

SEGURANÇA PARA AS CRIANÇAS

⚠ Este aparelho não deve ser utilizado por crianças pequenas ou por pessoas débeis, sem a supervisão adequada de um adulto responsável.

As crianças pequenas devem ser supervisionadas para assegurar que não brincam com o aparelho.

As zonas de cozedura ficam quentes quando cozinha. Mantenha sempre as crianças longe do aparelho.

SEGURANÇA DURANTE A UTILIZAÇÃO

- Não deve colocar objectos metálicos como facas, garfos, colheres e tampas na superfície da placa, pois podem aquecer.
- Após a utilização, desligue o elemento da placa através do respectivo controlo e não confie inteiramente na detecção de recipiente.
- O aparelho não é indicado para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou falta de experiência e conhecimento, excepto com supervisão e instruções relativas à utilização do aparelho por uma pessoa responsável pela sua segurança.
- Este aparelho é para ser utilizado apenas em cozedura e fritura em casa. Não foi concebido para utilização comercial ou industrial.
- Nunca utilize a placa para aquecer a divisão da casa.
- Tenha cuidado ao ligar aparelhos nas tomadas que se encontrem perto da placa. O cabo de alimentação não deve entrar em contacto com o topo de placa.
- Óleo ou gordura sobreaquecida são passíveis de se incendiar rapidamente. Nunca deixe unidades de superfície sem vigilância quando estiver a cozinhar alimentos em gordura ou óleo, como por exemplo, ao fritar batatas.
- Desligue as zonas de cozedura depois da utilização.
- Mantenha sempre os painéis de controlo limpos e secos.
- Nunca coloque itens combustíveis em cima da placa. Pode provocar um incêndio.
- Não utilize a placa para aquecer papel de alumínio, produtos embrulhados em papel de alumínio ou embalagens de comida congelada em utensílios de cozinha de alumínio.
- Pode queimar-se no aparelho se o utilizar descuidadamente.
- Os cabos dos aparelhos eléctricos não devem tocar na superfície quente da placa nem em utensílios de cozinha quentes.
- Não utilize a placa para secar roupa.
- Nunca armazene materiais inflamáveis, como aerossóis e detergentes, em gavetas ou armários debaixo da placa.

⚠ **Aviso**: Os utilizadores com pacemakers e implantes cardíacos activos têm de manter o tronco a uma distância mínima de 30 cm das zonas de cozedura de indução quando ligadas. Em caso de dúvida, deve consultar o fabricante do aparelho ou o seu médico.

SEGURANÇA NA LIMPEZA

- Desligue sempre o aparelho antes de o limpar.
- Por razões de segurança, não limpe o aparelho com jacto de vapor nem com um dispositivo de limpeza de alta pressão.
- Limpe o aparelho em conformidade com as instruções de limpeza e cuidado que se encontram neste manual.

instruções de eliminação

DEITAR FORA O MATERIAL DE EMBALAGEM

Todos os materiais utilizados na embalagem do aparelho são recicláveis. As folhas e as partes de espuma dura estão devidamente assinaladas. Desfaça-se dos materiais de embalagem e de aparelhos antigos com a devida segurança e cuidado com o ambiente.

DESFAZER-SE CORRECTAMENTE DO APARELHO VELHO

⚠ **Aviso**: Antes de eliminar o seu aparelho velho, desactive-o por completo de modo a não poder causar perigo.
Para tal, peça a um técnico qualificado para desligar o aparelho da corrente eléctrica e retirar o cabo de ligação à corrente.

- Não se pode desfazer do aparelho juntamente com o lixo doméstico.
- A informação sobre as datas de recolha e locais de serviço de recolha de resíduos público está disponível no seu departamento de recolha de resíduos ou câmara municipal.

índice

instalar a placa

⚠ **Importante**: Certifique-se de que o novo aparelho é instalado e ligado à terra apenas por pessoal qualificado. Respeite esta instrução. A garantia não cobre quaisquer danos que possam ocorrer em resultado de uma instalação incorrecta. Os dados técnicos são fornecidos na parte final deste manual.

REGULAMENTOS E CONFORMIDADE

Este aparelho respeita as seguintes normas:

- EN 60335 - 1 e EN 60335 - 2 - 6, de acordo com a segurança para aparelhos eléctricos de utilização doméstica ou semelhantes;
- EN 60350 ou DIN 44546 / 44547 / 44548, de acordo com as características de funcionamentos para fogões, placas, fornos e grelhadores eléctricos de utilização doméstica;
- EN 55014-1
- EN 55014-2
- EN 61000 - 3 - 2; e
- EN 61000 - 3 - 3, de acordo com os requisitos básicos para a compatibilidade electromagnética (EMC).

CE Este aparelho está em conformidade com as Directivas da UE:

- 2006/95/EC, Directiva de Baixa Tensão
- 2004/108/EEC, Directiva de Compatibilidade Electromagnética

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA PARA O TÉCNICO DE INSTALAÇÃO

- Deve ser fornecido um dispositivo na instalação eléctrica que permita desligar o aparelho da alimentação em todos os pólos, com uma abertura de contacto com um mínimo de 3 mm de largura. Os dispositivos de isolamento adequados incluem disjuntores de protecção lineares, fusíveis (fusíveis do tipo parafuso devem ser removidos do suporte), disparos de fuga à terra e contactores.
- No que diz respeito à protecção contra incêndio, este aparelho corresponde à norma EN 60335 - 2 - 6. Este tipo de aparelho pode ser instalado com um armário alto ou uma parede de um dos lados.
- Não devem ser colocadas gavetas por debaixo da placa.
- A instalação tem de assegurar protecção contra choques.
- O balcão de cozinha onde o aparelho vai ser instalado deve satisfazer todos os requisitos de estabilidade de 68930.
- Para protecção contra a humidade, todas as superfícies rectas devem ser seladas com vedante adequado.
- Em superfícies de azulejo, as junções na área onde a placa fica devem ser completamente preenchidas com argamassa muito fina.
- Seja em pedra natural, artificial ou em tampos de cerâmica, as molas de acção fácil devem ser colocadas no lugar, com uma resina artificial ou massa adesiva adequadas.
- Assegure-se de que o vedante está bem assente na superfície de trabalho, sem frinchas. Não deve aplicar vedante de silicone adicional; isso dificultaria a remoção para prestar assistência.
- A placa deve ser empurrada por baixo para ser retirada.
- Deve colocar uma tábua por baixo da placa.
- O intervalo de ventilação entre o tampo e a parte da frente do aparelho por baixo deste não pode estar tapado.

LIGAÇÃO À FONTE DE ALIMENTAÇÃO

Antes de ligar, verifique se a tensão nominal do aparelho, ou seja, a tensão na placa de dados, corresponde à tensão disponível na fonte de alimentação. A placa de dados está na parte de baixo da placa.

⚠ **Desligue a alimentação dos circuitos antes de ligar os fios condutores.**

A tensão da resistência de aquecimento é de AC 230 V~. O aparelho também funciona perfeitamente em redes com AC 220 V~ ou AC 240 V~.
A placa deve ser ligada à alimentação utilizando um dispositivo que permita desligar o aparelho da alimentação em todos os pólos, com uma abertura de contacto com um mínimo de 3 mm de largura, por exemplo, disjuntores de protecção lineares automáticos, disparos de fuga à terra ou fusíveis.
Deve ser utilizado um cabo tipo A H05RN - F ou um de maior grau como cabo de ligação à alimentação.

	Corrente nominal do aparelho (A)	Área da secção transversal nominal (mm²)
1N~	> 25 e ≤ 32	≥ 2,5
2N~	> 10 e ≤ 16	≥ 1,5

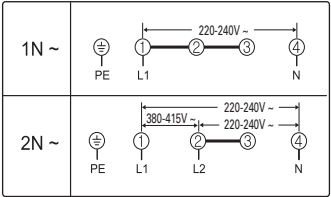
A ligação deve ser efectuada como é mostrado no diagrama. Os cabos de ligação devem ser colocados de acordo com o diagrama de ligação apropriado.
O condutor terra está ligado ao terminal. O condutor terra tem de ser mais comprido do que o cabo que fornece corrente eléctrica.

⚠ **As ligações por cabo devem ser feitas em conformidade com as normas e os parafusos terminais devem ser apertados correctamente.**

O cabo de ligação deve ser preso com a braçadeira do cabo de alimentação e o revestimento fechado se carregar com firmeza (prendendo no sítio). Antes de ligar a placa pela primeira vez, deve retirar quaisquer folhas protectoras ou autocolantes da superfície vitrocerâmica.

⚠ Quando a placa estiver ligada à fonte de alimentação, verifique se todas as zonas de cozedura estão prontas a ser utilizadas, ligando-as uma a uma, por breves momentos, à temperatura máxima, com utensílios adequados.

Quando a placa é ligada pela primeira vez, todas as luzes do visor se acendem e o bloqueio de segurança para crianças é activado.

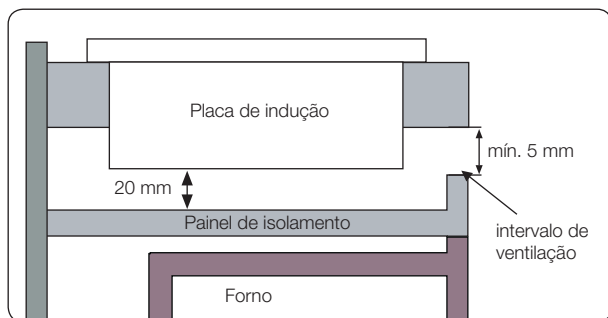
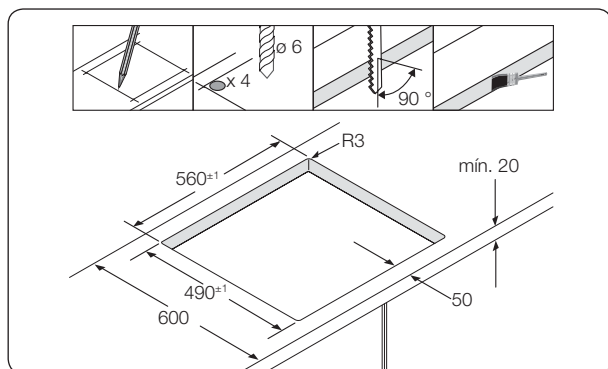
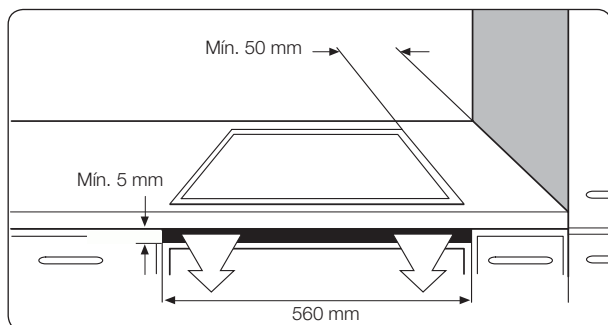
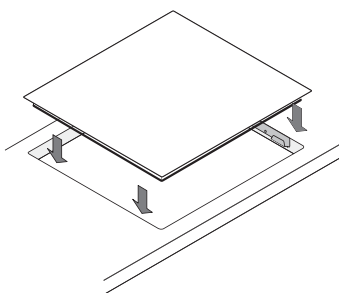
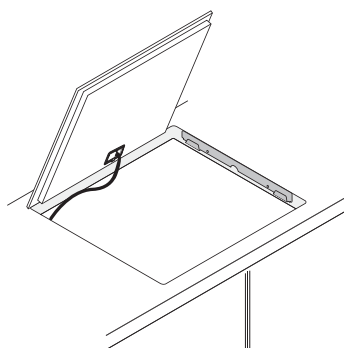
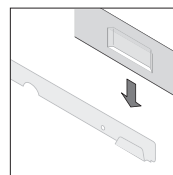
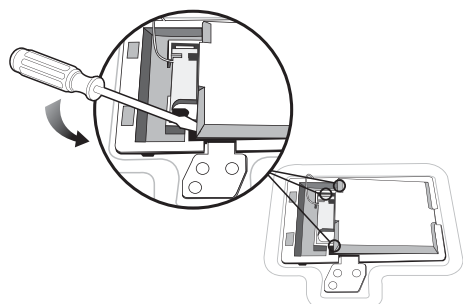
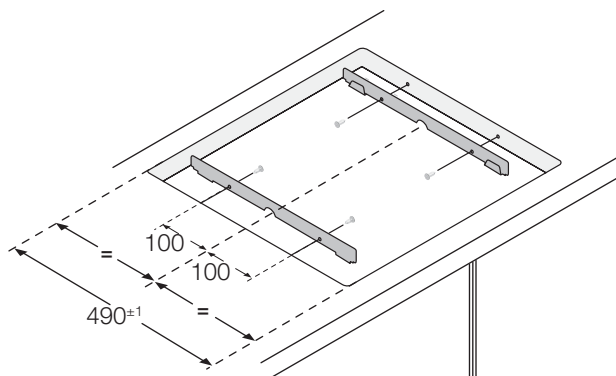
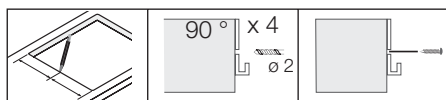
1N ~	PE, L1 ①–②–③, N ④; 220-240V ~
2N ~	PE, L1 ①, L2 ②–③, N ④; 380-415V ~, 220-240V ~, 220-240V ~

< IN ~ >

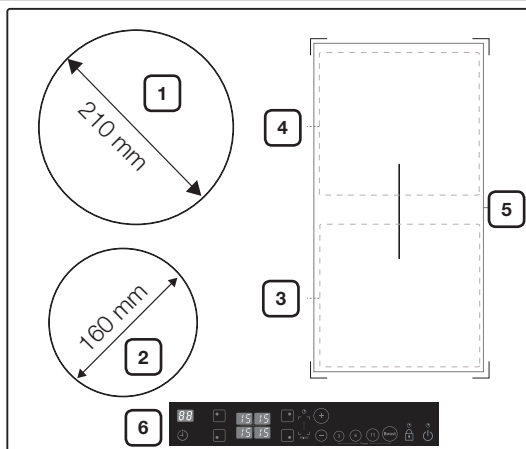
L: Castanho
N: Azul
PE: Verde

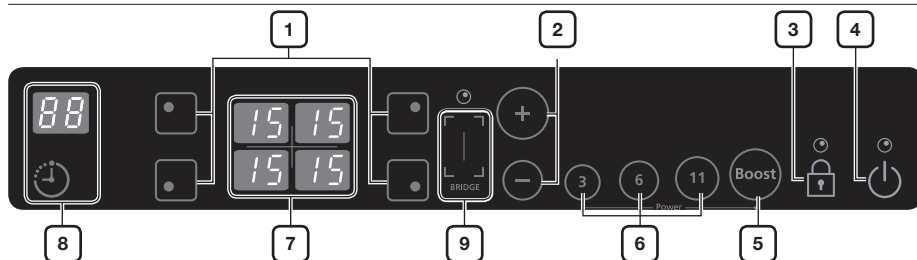
⚠ **Aviso**: Tome atenção (conformidade) à localização da fase e do neutro das ligações da sua casa e do aparelho (esquemas de ligação); caso contrário, pode danificar os componentes.
A garantia não cobre danos que resultem de uma instalação incorrecta.

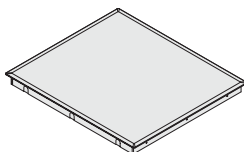
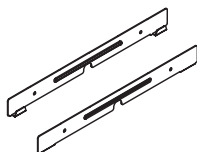
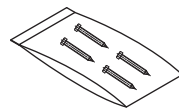
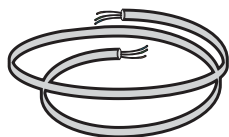
⚠ **Aviso**: Se o cabo de alimentação estiver danificado, tem de substituí-lo por um cabo especial disponível no fabricante ou num agente de assistência autorizado.

INSTALAR NO BALCÃO DA COZINHA

Antes de proceder à instalação, tome nota do número de série existente na placa de dados do aparelho. Este número será necessário em caso de pedidos de assistência e após a instalação deixa de estar acessível, pois está colocado na parte inferior do aparelho.
Seja especialmente cuidadoso com os requisitos de espaço mínimo e de distância.
Antes de montar a placa nos suportes, fixe os suportes em ambos os lados utilizando os parafusos fornecidos.

peças e funções

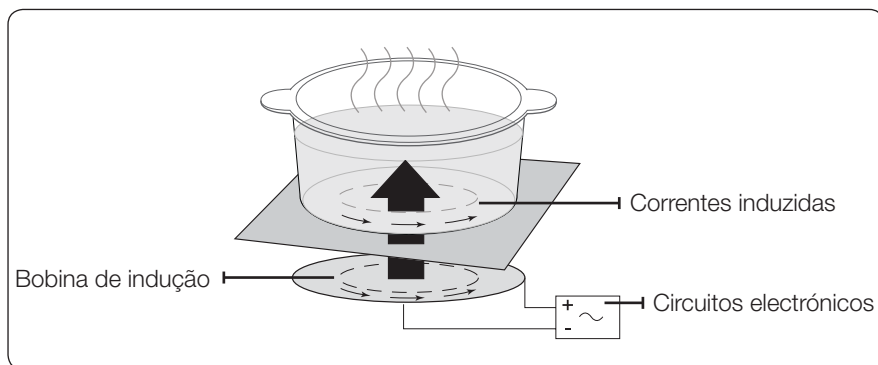
ZONAS DE COZEDURA

1. Zona de cozedura de indução 2200 W com função Power Boost 3200 W
2. Zona de cozedura de indução 1400 W com função Power Boost 2000 W
3. Secção frontal da zona dupla de indução 1800 W com função Power Boost 2600 W
4. Secção traseira da zona dupla de indução 1800 W com função Power Boost 2600 W
5. Zona dupla de indução completa 3600 W com função Power Boost 5200 W
6. Painel de controlo

PAINEL DE CONTROLO

1. Selectores de zona de cozedura
2. Selectores de regulação de temperatura e Selectores de temporizador
3. Sensor de controlo de bloqueio
4. Sensor de controlo Ligado/Desligado
5. Selector de função Power Boost
6. Pré-selecções de potência
7. Indicadores para regulação da temperatura e calor residual
8. Temporizador e sensor de controlo
9. Selector de zona dupla completa

COMPONENTES

Placa de indução | **Suportes de instalação** | **Parafusos**

Cabo de alimentação

AQUECIMENTO DE INDUÇÃO

- **O princípio do aquecimento de indução**: Quando coloca os utensílios de cozinha numa zona de cozedura e liga o aquecimento, os circuitos eléctricos existentes na placa de indução produzem “correntes induzidas” no fundo dos utensílios, aumentando instantaneamente a temperatura destes.
- **Maior rapidez em cozedura e fritura**: Uma vez que é o recipiente a ser aquecido

Correntes induzidas
Bobina de indução
Circuitos electrónicos

directamente em vez do vidro, a eficiência é maior do que noutros sistemas, pois não há perdas de calor. A maior parte da energia absorvida é transformada em calor.

AS PRINCIPAIS FUNCIONALIDADES DO SEU APARELHO

- **Superfície vitrocerâmica para cozinhar**: O aparelho tem uma superfície vitrocerâmica para cozinhar e quatro zonas de cozedura de resposta rápida.
- **Sensores de controlo por toque**: O aparelho funciona através de sensores de controlo por toque.
- **Limpeza fácil**: A vantagem da superfície para cozinhar de vitrocerâmica e dos sensores de controlo é a sua acessibilidade para limpeza. A superfície lisa e plana é fácil de limpar.
- **Sensor Ligado/Desligado**: O sensor de controlo "Ligado/Desligado" confere ao aparelho um interruptor de corrente em separado. Se tocar no sensor, liga a alimentação ou desliga-a por completo.
- **Indicadores de controlo e de funções**: Os visores digitais e os indicadores luminosos fornecem a informação sobre regulações e funções activadas, assim como a presença de calor residual nas várias zonas de cozedura.
- **Interruptor de segurança**: Um interruptor de segurança assegura que todas as zonas de cozedura se desligam automaticamente, após um período de tempo, se a programação não for alterada.
- **Indicador de calor residual**: Aparece no visor um ícone para o calor residual se a zona de cozedura estiver quente ao ponto de haver risco de queimadura.
- **Pré-selecções de potência**: Pode simplesmente escolher uma potência pré-seleccionada.

3	Regulação de temperatura '3'
6	Regulação de temperatura '6'
11	Regulação de temperatura '11'

- **Power Boost** Boost : Utilize esta função para aquecer o conteúdo do recipiente mais rapidamente do que se estiver no nível máximo de potência '15'. (O visor vai mostrar 'P'.)
- **Selector de zona dupla completa** BRIDGE : Utilize esta função para ampliar a zona de cozedura a todo o lado direito.
- **Detecção automática de recipiente**: Cada zona de cozedura inclui um sistema de detecção automática de recipiente. O sistema está calibrado para reconhecer os recipientes com um diâmetro ligeiramente inferior ao da zona de cozedura. Os recipientes têm de ser sempre colocados no centro de cada uma das zonas de cozedura. E deve utilizar utensílios de cozinha adequados.
- **Visores digitais**: Os quatro visores estão atribuídos às quatro zonas de cozedura. Mostram a seguinte informação:
  - - se o aparelho foi ligado,
  - as regulações de temperatura de 1 a 15, P seleccionadas,
  - H calor residual,
  - L se o bloqueio para crianças está activado; e
  - SE mensagem de erro, se tocou no sensor por mais de 10 segundos.
  - oE mensagem de erro, quando a placa está em sobreaquecimento devido a um funcionamento fora do normal. (exemplo : funcionamento com utensílios vazios)
  - U mensagem de erro, se o utensílio não é adequado ou é demasiado pequeno ou se não foi colocado nenhum utensílio na zona de cozedura.

SISTEMA DE SEGURANÇA

Se uma das zonas de cozedura não for desligada ou se a regulação de temperatura não tiver sido ajustada por um longo período de tempo, essa zona de cozedura desligar-se-á automaticamente.

Qualquer calor residual é indicado com H (para "quente" (hot)) nos respectivos visores digitais dessas zonas de cozedura.
As zonas de cozedura desligam-se automaticamente segundo as seguintes regulações.

Regulação de temperatura	Desligar
1-3	Após 6 horas
4-6	Após 5 horas
7-9	Após 4 horas
10-15	Após 1,5 horas

Se a placa estiver em sobreaquecimento devido a um funcionamento fora do normal, (o t) aparece no visor. E a placa desliga-se.

Se o utensílio não for adequado ou for demasiado pequeno ou se não for colocado nenhum utensílio na zona de cozedura, (U) aparece no visor. E após 5 minutos a zona de cozedura correspondente é desligada.

Se uma ou mais zonas de cozedura se desligar antes de ter decorrido o tempo indicado, consulte a secção "Resolução de problemas".

Outras razões por que uma zona de cozedura se desligaria

Todas as zonas de cozedura desligar-se-ão imediatamente se líquido da fervura for entornado em cima do painel de controlo.
O interruptor automático também é activado se colocar um pano húmido no painel de controlo. Em ambas as situações, o aparelho precisa de ser ligado novamente utilizando o sensor de **controlo Ligado/Desligado** ⏻ principal, após limpar o líquido ou retirar o pano.

INDICADOR DE CALOR RESIDUAL

Quando uma zona de cozedura individual ou o aparelho são desligados, a presença de calor residual é mostrada com um H (para "quente" (hot)), no visor digital da respectiva zona de cozedura. Mesmo depois da zona de cozedura estar desligada, o indicador de calor residual só se desliga depois da zona de cozedura arrefecer.
Pode utilizar o calor residual para descongelar alimentos ou para manter a comida quente.

⚠ **Importante**: Enquanto o indicador de calor residual estiver aceso, há risco de queimadura.

⚠ **Importante**: Se a alimentação eléctrica for interrompida, o símbolo H desaparece e a informação sobre o calor residual deixa de estar disponível. No entanto, é possível que ainda se possa queimar. Isto pode ser evitado se tiver cuidado sempre que estiver perto da placa.

DETECÇÃO DE TEMPERATURA

Se por algum motivo a temperatura de qualquer uma das zonas de cozedura excede-se os níveis de segurança, a zona de cozedura reduz automaticamente para um nível de potência mais baixo.
Depois de terminar de utilizar a placa, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar até a parte electrónica da placa arrefecer. E a ventoinha de arrefecimento liga-se e desliga-se automaticamente, dependendo da temperatura da parte electrónica.

antes de começar

LIMPEZA INICIAL

Limpe a superfície de vitrocerâmica com um pano húmido e um produto de limpeza para topos de placas em vitrocerâmica.

⚠ **Importante**: Não utilize produtos de limpezas corrosivos ou abrasivos. A superfície pode ficar danificada.

utilização da placa

UTENSÍLIOS DE COZINHA PARA ZONAS DE COZEDURA DE INDUÇÃO

A placa de indução só pode ser ligada depois de colocar um utensílio de cozinha com uma base magnética numa das suas zonas de cozedura. Pode utilizar os seguintes utensílios adequados.

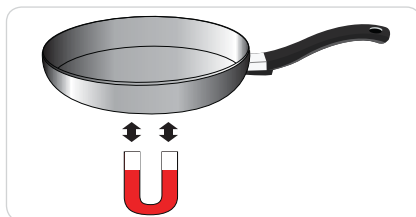
Utensílios de cozinha

Utensílios de cozinha	Adequado
Aço, Aço esmaltado	Sim
Ferro fundido	Sim
Aço inoxidável	Se convenientemente identificado pelo fabricante
Alumínio, Cobre, Bronze	Não
Vidro, Cerâmica, Porcelana	Não

Os utensílios a utilizar numa placa de indução estão devidamente identificados pelo fabricante.

Determinados utensílios podem produzir algum ruído ao ser utilizados em zonas de cozedura de indução. Estes ruídos não representam uma avaria no aparelho e não afectam de modo algum o seu funcionamento.

TESTE DE ADEQUAÇÃO

Se um íman ficar colado ao fundo do utensílio de cozinha, isso significa que esse utensílio é adequado para cozedura de indução.

TAMANHO DOS RECIPIENTES

As zonas de cozedura de indução adaptam-se automaticamente ao tamanho do fundo do utensílio, até um determinado limite. No entanto, a parte magnética do fundo do utensílio tem de ter um diâmetro mínimo, dependendo do tamanho da zona de cozedura.

Diâmetro de zonas de cozedura	Diâmetro mínimo do fundo do utensílio
210 mm	180 mm
160 mm	100 mm
Secção frontal ou traseira da zona dupla	145 mm
Zona dupla completa	180 mm, oval, peixeira

UTILIZAR UTENSÍLIOS DE COZINHA ADEQUADOS

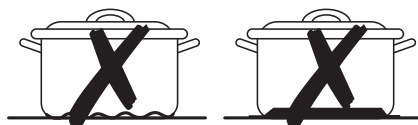
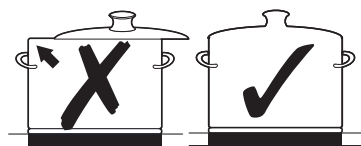
Melhores panelas proporcionam melhores resultados.

- Pode identificar as boas panelas pela sua base. A base deve ser o mais grossa e plana quanto possível.
- Quando comprar novas panelas, dê especial atenção ao diâmetro da base. Os fabricantes normalmente só indicam o diâmetro do rebordo superior
- Não utilize panelas que tenham bases danificadas com extremidades rugosas ou rebarbas. Pode riscar de forma permanente, se deslizar estas panelas pela superfície.
- Quando estão frias, as bases das panelas ficam ligeiramente inclinadas para dentro (côncavas). Nunca devem ficar inclinadas para fora (convexas).
- Se pretende utilizar um tipo especial de panela, por exemplo, uma panela de pressão, uma panela de fervura lenta ou um wok, tenha em atenção as instruções do fabricante.

Sugestões para poupança de energia

Pode poupar energia preciosa se tiver em atenção os seguintes pontos.

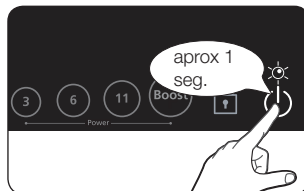
- Coloque sempre os tachos e as panelas antes de ligar a zona de cozedura.
- Zonas de cozedura ou bases de panelas sujas aumentam o consumo de energia.
- Sempre que for possível, coloque correctamente as tampas nos tachos e panelas para os cobrir por completo.
- Desligue as zonas de cozedura antes do fim do tempo de cozedura, de modo a utilizar o calor residual para manter a comida quente ou descongelar alimentos.

Correcto!

Errado!

UTILIZAR OS SENSORES DE CONTROLO POR TOQUE

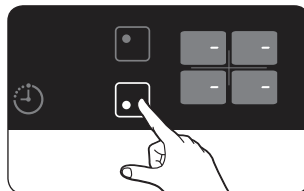
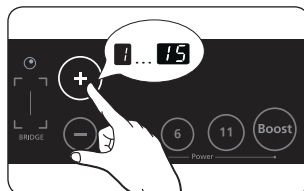
Para utilizar os sensores de controlo por toque, toque no painel desejado com a ponta do dedo indicador até que os visores relevantes se acendam ou se desliguem, ou até que a função pretendida seja activada.
Certifique-se de que está a tocar apenas num painel de sensor, quando utilizar o aparelho. Se o seu dedo ocupar muito espaço no painel, pode activar também um sensor adjacente.

LIGAR O APARELHO

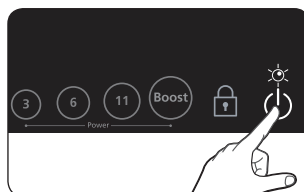
1. Toque no sensor de **Controlo de bloqueio** durante aproximadamente 3 segundos.
2. O aparelho é ligado utilizando o sensor de **controlo Ligado/Desligado**. Toque no sensor de **controlo Ligado/ Desligado** durante 1 segundo. Os visores digitais mostram -.

aprox 1 seg.

Após o sensor de **controlo Ligado/Desligado** ter sido activado para ligar o aparelho, deve escolher uma regulação de temperatura no espaço de 10 segundos. Caso contrário, o aparelho desligar-se-á por razões de segurança.

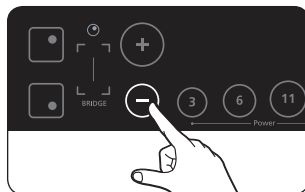
SELECCIONAR UMA ZONA DE COZEDURA E UMA REGULAÇÃO DE TEMPERATURA

1. Para seleccionar a zona de cozedura, toque na tecla da zona de cozedura correspondente.
2. Para programar e ajustar o nível de potência (1 a 15) para cozinhar, toque nos **Selectores de regulação de temperatura** (+ ou −).

1... 15

Para uma programação mais rápida, mantenha o dedo nos **Selectores de regulação de temperatura** (+ ou −) até atingir o valor pretendido. Se pressionar mais do que um sensor por mais de 10 segundos, 5E aparece no visor da regulação de temperatura. Para reprogramar, toque no sensor de **controlo Ligado/Desligado**.

DESLIGAR O APARELHO

Para desligar totalmente o aparelho, utilize o sensor de **controlo Ligado/Desligado**. Toque no sensor de **controlo Ligado/ Desligado**.

Depois de desligar uma zona de cozedura individual ou toda a superfície de cozedura, a presença de calor residual será indicada nos visores digitais das zonas de cozedura respectivas, com um H (para “quente” (hot)).

DESLIGAR UMA ZONA DE COZEDURA

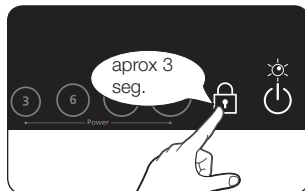
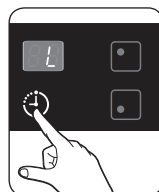
Para desligar uma zona de cozedura, volte à regulação - utilizando o sensor de **controlo** ⊖ do painel de controlo.

Para desligar mais rapidamente, toque duas vezes na tecla da zona de cozedura correspondente.

UTILIZAR O BLOQUEIO DE SEGURANÇA PARA CRIANÇAS

Pode utilizar o bloqueio de segurança para crianças para se assegurar de que a zona de cozedura não é ligada involuntariamente ou a superfície de cozedura activada. Além disso, o painel de controlo, à excepção do sensor de **controlo Ligado/ Desligado** ⏻, pode ser bloqueado de modo a evitar que as programações sejam alteradas involuntariamente, por exemplo, ao limpar o painel com um pano.

Ligar / desligar o bloqueio de segurança para crianças

1. Toque no sensor de **Controlo de bloqueio** durante aproximadamente 3 segundos.
   Um sinal sonoro é emitido como confirmação.

aprox 3 seg.

2. Toque **em qualquer sensor** de controlo.
   L aparece nos visores, indicando que o bloqueio de segurança para crianças foi activado.

3. Para desligar o bloqueio de segurança para crianças, toque novamente no sensor de **Controlo de bloqueio** durante aproximadamente 3 segundos.
   Um sinal sonoro é emitido como confirmação.

TEMPORIZADOR

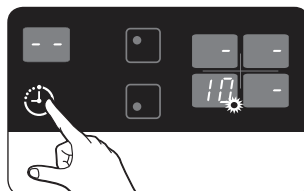
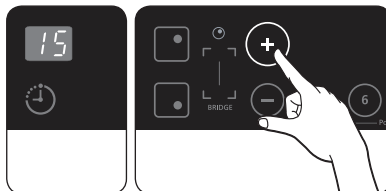
Há duas maneiras de utilizar o temporizador:

Utilizar o temporizador como um interruptor de segurança:
Se programar um intervalo de tempo específico para uma zona de cozedura, esta desligar-se-á após o intervalo de tempo indicado. Esta função pode ser utilizada ao mesmo tempo para várias zonas de cozedura.

Utilizar o temporizador para contagem decrescente:
O temporizador em contagem decrescente não pode ser utilizado se uma zona de cozedura estiver ligada.

Programar o interruptor de segurança

A(s) zona(s) de cozedura às quais pretende aplicar o interruptor de segurança devem estar ligada(s).

1. Utilizando o sensor de **Controlo do temporizador** , seleccione a zona de cozedura para a qual pretende programar uma hora para o interruptor de segurança.
   Após ter seleccionado a primeira zona de cozedura activa, se tocar no sensor de controlo do temporizador, o respectivo indicador fica a piscar lentamente.
   Por exemplo, o indicador frontal esquerdo corresponde à zona de cozedura frontal do lado esquerdo. - - vai aparecer no visor do temporizador.
   A zona de cozedura seguinte é seleccionada tocando novamente no sensor de **Controlo do temporizador** .

2. Utilize os **Selectores do temporizador** (+ ou −) para programar o intervalo de tempo pretendido, por exemplo, 15 minutos, após o que a zona de cozedura se vai desligar automaticamente.
   O interruptor de segurança está agora activado.

Para mostrar o tempo restante de qualquer uma das zonas de cozedura, utilize o sensor de **Controlo do temporizador** .
O indicador de controlo correspondente começa a piscar lentamente.
As programações voltam ao início utilizando os **Selectores do temporizador** (+ ou −). Quando o período de tempo programado terminar, a zona de cozedura desliga-se automaticamente, um sinal sonoro é emitido como confirmação e é apresentado o visor do temporizador.

Para especificar as programações mais rapidamente, toque em qualquer um dos sensores de **controlo** + ou −, até atingir o valor pretendido. Se tocar primeiro no sensor de **controlo** −, a programação da hora começa nos 99 minutos; se tocar primeiro no sensor de **controlo** +, a programação da hora começa no minuto 1.

Temporizador de contagem decrescente

Para utilizar o temporizador de contagem decrescente, o aparelho deve estar ligado, mas todas as zonas de cozedura desligadas.

1. Toque no sensor de **Controlo do temporizador** .
(- -) vai aparecer no visor do temporizador.

2. Programe o intervalo de tempo pretendido utilizando os **Selectores do temporizador** (+ ou −).
A função de temporizador de contagem decrescente está agora activada e o tempo restante aparece no visor do temporizador.
Para ajustar o tempo restante, toque no sensor de **Controlo do temporizador** e altere a programação utilizando os **Selectores do temporizador** (+ ou −).

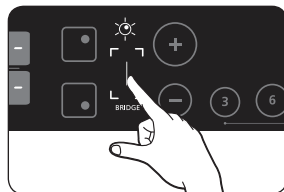
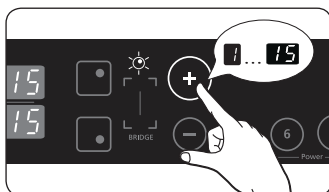
CONTROLO DA FUNÇÃO POWER BOOST

A função Power boost (Boost) disponibiliza potência adicional para cada uma das zonas de cozedura. (exemplo : colocar um volume superior de água a ferver)
A função Power boost é activada durante um máximo de 10 minutos para cada uma das zonas de cozedura.
(função Power boost na zona dupla de indução completa: máximo de 5 minutos)
Após este período, as zonas de cozedura regressam automaticamente ao nível de potência 15.

Em determinadas circunstâncias, a função Power boost pode ser desactivada automaticamente para proteger os componentes electrónicos internos da placa.

CONTROLO DA ZONA DUPLA

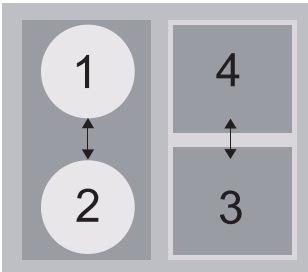
A função de zona dupla permite utilizar a zona de cozedura completa do lado direito, no caso de utilizar utensílios de cozinha de grandes dimensões. (exemplo : utensílios ovais, peixeira)

1. Toque na tecla do sensor de zona **dupla** completa.

2. Toque nos selectores de regulação de temperatura (+ ou −). O visor da regulação de temperatura do lado direito (frontal, traseiro) é alterado como um todo.

GESTÃO DE POTÊNCIA

As zonas de cozedura têm uma disponibilidade máxima de potência.
Se esse intervalo de potência for ultrapassado por ligar a função Power boost, a Gestão de potência reduz automaticamente a regulação de temperatura da outra zona de cozedura associada.

- Lado esquerdo: N.º 1 e N.º 2 são zonas de cozedura associadas
- Lado direito: N.º 3 e N.º 4 são zonas de cozedura associadas

O indicador desta zona de cozedura muda da regulação de temperatura programada para a máxima regulação de temperatura possível.

- Exemplo

Última regulação de temperatura da zona de cozedura (N.º 3)	Regulação de temperatura da zona de cozedura associada (N.º 4)	
	regulação de temperatura original	regulação de temperatura alterada automaticamente
Função Power Boost	Nível 15	Nível 13

Se a função da zona dupla completa estiver activada, a Gestão de potência reduz automaticamente a regulação de temperatura do lado esquerdo (N.º 1 e N.º 2).

Se estiver a utilizar as zonas de cozedura do lado esquerdo (N.º 1 e N.º 2), a máxima regulação de temperatura possível da zona dupla completa é 15.

Para utilizar a função Power boost (Boost) para a zona dupla completa, desligue uma das zonas de cozedura do lado esquerdo.

SUGESTÕES DE PROGRAMAÇÕES PARA COZEDURA DE ALIMENTOS ESPECÍFICOS

Os números na tabela são apenas linhas de orientação. As regulações de temperatura necessárias para os vários métodos de cozedura dependem de um grande número de variáveis, incluindo o tipo de utensílios de cozinha utilizados e a quantidade de comida a ser cozinhada.

Regulação do interruptor	Método de cozedura	Exemplos de utilização
14-15	Aquecer Fritura leve Fritar	Aquecer grandes quantidades de líquido, cozer massas, selar carne, (aloirar goulash, estufar carne)
10-13	Intensivo Fritar	Bife, lombo de vaca, fritadas de batata, salsichas, panquecas / bolos na chapa de ferro
8-9	Fritar	Panados / costeletas, iscas, peixe, rissóis, ovos estrelados
6-7	Ferver	Cozinhar até 1,5 l de líquidos, batatas, vegetais
3-5	A vapor Estufar Ferver	Cozinhar a vapor e estufar pequenas quantidades de vegetais, cozer arroz e pratos com leite
1-2	Derreter	Derreter manteiga, dissolver gelatina, derreter chocolate

Nota

- As regulações de temperatura indicadas na tabela acima são só linhas de orientação, para sua referência.
- Precisará de ajustar as regulações de temperatura de acordo com os alimentos e utensílios de cozinha utilizados.

cuidados e limpeza

PLACA

⚠ **Importante**: Os produtos de limpeza não devem entrar em contacto com a superfície de vitrocerâmica quente: Todos os produtos de limpeza têm de ser removidos com quantidades adequadas de água limpa, pois podem ter um efeito corrosivo quando a superfície ficar quente. Não utilize produtos de limpeza agressivos como sprays para grelhadores ou fornos, esfregões ou produtos de limpeza abrasivos para panelas.

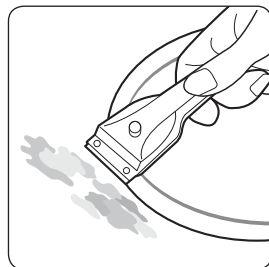
Limpe a superfície de vitrocerâmica após cada utilização, quando ainda está morna ao toque. Assim, evitará que o líquido derramado fique queimado na superfície. Remova escamas, marcas de água, pingos de gordura e descoloração metálica com um produto de limpeza para vitrocerâmica ou aço inoxidável, disponível no mercado.

Pouca sujidade

1. Limpe a superfície vitrocerâmica com um pano húmido.
2. Seque depois completamente com um pano seco. Não devem ficar vestígios do produto de limpeza na superfície.
3. Limpe muito bem toda a superfície de cozedura vitrocerâmica uma vez por semana, com um produto de limpeza para vitrocerâmica ou aço inoxidável, disponível no mercado.
4. Limpe a superfície de vitrocerâmica utilizando quantidades de água limpa adequadas e passe com um pano limpo e seco, sem cotão.

Muita sujidade

1. Para remover comida que se entornou ou salpicos persistentes, utilize uma raspadeira de vidro.
2. Coloque a raspadeira de vidro inclinada em relação à superfície vitrocerâmica.
3. Remova a sujidade raspando com a lâmina.

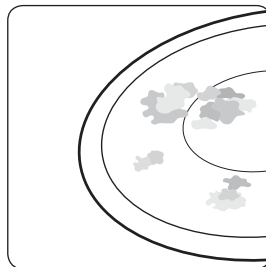
As raspadeiras de vidro e os produtos de limpeza para vitrocerâmica estão disponíveis nos revendedores especializados.

Sujidade problemática

1. Remova imediatamente açúcar queimado, plástico derretido, papel de alumínio ou outros materiais com uma raspadeira de vidro, enquanto ainda está quente.

⚠ **Importante**: Há risco de queimadura ao utilizar a raspadeira de vidro numa zona de cozedura quente:

2. Limpe a placa normalmente, quando já tiver arrefecido.

   Se a zona de cozedura onde qualquer coisa derreteu já arrefeceu, aqueça-a de novo para a limpar.

Os riscos ou as manchas escuras na superfície vitrocerâmica provocadas, por exemplo, por uma panela com pontas afiadas, não podem ser removidas. No entanto, não prejudicam o funcionamento da placa.

ESTRUTURA DA PLACA (OPÇÃO)

⚠ **Importante**: Não utilize vinagre, sumo de limão ou um removedor de escamas na estrutura da placa; caso contrário, aparecerão manchas.

1. Limpe a estrutura com um pano húmido.
2. Humedeça os restos secos com um pano molhado. Limpe e seque totalmente.

PARA EVITAR DANIFICAR O APARELHO

- Não utilize a placa como uma área de trabalho ou para armazenamento.
- Não utilize a zona de cozedura se não estiver uma panela na placa ou se a panela estiver vazia.
- A vitrocerâmica é bastante dura e resistente ao choque de temperaturas, mas não é inquebrável.
  Pode ser danificada por um objecto pontiagudo ou pesado que caia na placa.
- Não coloque as panelas na estrutura da placa. Podem ocorrer danos ou riscos na mesma.
- Evite entornar líquidos ácidos, como por exemplo, vinagre, sumo de limão ou produtos para remoção de escamas na estrutura da placa, já que este tipo de líquidos pode deixar manchas baças.
- Se açúcar ou qualquer tipo de preparação que contenha açúcar entrar em contacto com uma zona de cozedura quente e derreter, deve ser limpo imediatamente com uma raspadeira de cozinha, enquanto ainda está quente. Se permitir que arrefeça, pode danificar a superfície quando tentar removê-lo.
- Mantenha todos os itens que podem derreter, como plásticos, folha de alumínio ou papel para forno, longe da superfície vitrocerâmica. Se algo deste género derreter na placa, deve ser removido imediatamente com uma raspadeira.

garantia e assistência

PERGUNTAS MAIS FREQUENTES E RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

Uma avaria pode resultar de um erro menor que pode ser corrigido por si, com a ajuda das seguintes instruções. Não tente fazer outro tipo de reparações se as instruções que se seguem não o ajudarem nesse caso específico.

⚠ **Aviso**: As reparações feitas ao aparelho só devem ser realizadas por um técnico de assistência qualificado. As reparações realizadas de modo impróprio podem resultar num risco considerável para o utilizador. Se o seu aparelho precisar de ser reparado, entre em contacto com o centro de assistência ao cliente.

O que devo fazer se as zonas de cozedura não estiverem a funcionar?

Verifique as seguintes possibilidades:

- O fusível da instalação eléctrica (caixa de fusíveis) está intacto. Se o fusível disparar várias vezes, entre em contacto com um electricista qualificado.
- O aparelho está ligado correctamente.
- Os indicadores de controlo no painel de controlo estão iluminados.
- A zona de cozedura está ligada.
- As zonas de cozedura estão programadas para as regulações de temperatura pretendidas.

O que devo fazer se as zonas de cozedura não se ligam?

Verifique as seguintes possibilidades:

- Decorreu um período de tempo superior a 10 segundos entre o botão Ligado/Desligado ter sido utilizado e a zona de cozedura pretendida ter sido ligada (consulte a secção “Ligar o aparelho”).
- O painel de controlo está parcialmente tapado por um pano húmido ou por líquido.

O que devo fazer se o visor, exceptuando o indicador de calor residual H, desaparecer de repente?

Isto pode dever-se a uma das duas seguintes possibilidades:

- O sensor Ligado/Desligado foi activado acidentalmente.
- O painel de controlo está parcialmente tapado por um pano húmido ou por líquido.

O que devo fazer se, após ter desligado as zonas de cozedura, o calor residual não é indicado no visor?

Verifique a seguinte possibilidade:

- A zona de cozedura foi utilizada por um curto período de tempo e não aqueceu o suficiente. Se a zona de cozedura está quente, entre em contacto com o serviço de assistência ao cliente.

O que devo fazer se as zonas de cozedura não se ligam nem desligam?

Isto pode dever-se a uma das duas seguintes possibilidades:

- O painel de controlo está parcialmente tapado por um pano húmido ou por líquido.
- O bloqueio de segurança para crianças está activado.

O que devo fazer se o visor SE se acende?

Verifique o seguinte:

- O painel de controlo está parcialmente tapado por um pano húmido ou por líquido. Para reprogramar, prima o sensor de controlo “Ligado/Desligado”.

O que devo fazer se o visor ot se acende?

Verifique o seguinte:

- A placa está em sobreaquecimento devido a um funcionamento fora do normal.
- Depois de a placa arrefecer, prima o sensor de controlo “Ligado/Desligado” para reprogramar.

O que devo fazer se o visor se acende?

Verifique o seguinte:

- Se o utensílio não é adequado ou é demasiado pequeno ou se não foi colocado nenhum utensílio na zona de cozedura.
- Se utilizar utensílios adequados, a mensagem apresentada desaparece automaticamente.

Se pedir um serviço de assistência por um erro feito ao utilizar o aparelho, a visita do técnico de assistência ao cliente pode incorrer no pagamento de uma certa quantia, mesmo durante o período de garantia.

ASSISTÊNCIA

Antes de entrar em contacto para pedir ajuda ou assistência, verifique a secção “Resolução de problemas”. Se continuar a precisar de ajuda, siga as instruções abaixo.

É uma avaria técnica?

Se sim, entre em contacto com o centro de assistência ao cliente.
Esteja sempre preparado antecipadamente para a conversa. Isto facilita o processo de diagnóstico do problema e facilita, também, a decisão sobre se é ou não necessária uma deslocação de assistência ao cliente.
Tome nota das seguintes informações.

- De que tipo é o problema?
- Ocorre em que circunstâncias?

Quando entrar em contacto com o centro, tenha à mão o modelo e o número de série do seu aparelho. Esta informação está disponível na placa de dados como se mostra:

- Descrição do modelo
- Código S / N (10 dígitos)

Recomenda-se que guarde esta informação aqui, para uma consulta rápida.

Modelo: ______________________

Número de série: ______________________

Quando é que incorro em custos durante o período de garantia?

- quando podia ter resolvido o problema sozinho, se aplicasse uma das soluções fornecidas na secção “Resolução de problemas”,
- quando o técnico de assistência ao cliente tem de fazer várias deslocações porque não lhe foi fornecida toda a informação relevante antes da sua deslocação e, como resultado, por exemplo, tem de fazer várias viagens para ir buscar peças. Se preparar o seu telefonema como descrito acima, poupará o custo destas viagens.

dados técnicos

DADOS TÉCNICOS

Dimensões do aparelho	Largura	575 mm
	Profundidade	505 mm
	Altura	62 mm
Dimensões das linhas exteriores do tampo	Largura	560 mm
	Profundidade	490 mm
	Raio do canto	3 mm
Tensão de ligação		220 - 240 V ~ 50 / 60 Hz
Potência máxima ligada		7,2 kW
Peso	Líquido	12,0 kg
	Bruto	14,5 kg

ANÉIS DE COZEDURA

Posição	Diâmetro	Potência
Frontal esquerda	160 mm	1400 W / Boost 2000 W
Posterior esquerda	210 mm	2200 W / Boost 3200 W
Zona dupla frontal	-	1800 W / Boost 2600 W
Zona dupla traseira	-	1800 W / Boost 2600 W
Zona dupla completa	-	3600 W / Boost 5200 W

Portugal

Eliminação Correcta Deste Produto (Resíduos de Equipamentos Eléctricos e Electrónicos)

Esta marca apresentada no produto, nos acessórios ou na literatura – indica que o produto e os seus acessórios electrónicos (por exemplo, o carregador, o auricular, o cabo USB) não deverão ser eliminados juntamente com os resíduos domésticos no final do seu período de vida útil. Para impedir danos ao ambiente ou à saúde humana causados pela eliminação incontrolada de resíduos, deverá separar estes equipamentos de outros tipos de resíduos e reciclá-los de forma responsável, para promover uma reutilização sustentável dos recursos materiais.

Os utilizadores domésticos deverão contactar o estabelecimento onde adquiriram este produto ou as entidades oficiais locais para obterem informações sobre onde e de que forma podem entregar estes equipamentos para permitir efectuar uma reciclagem segura em termos ambientais.

Os utilizadores profissionais deverão contactar o seu fornecedor e consultar os termos e condições do contrato de compra. Este produto e os seus acessórios electrónicos não deverão ser misturados com outros resíduos comerciais para eliminação.

SAMSUNG

ELECTRONICS

DÚVIDAS OU COMENTÁRIOS

PAÍS	CONTACTE-NOS	OU VISITE-NOS ONLINE EM
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
DENMARK	8 - SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0,14/Min)	www.samsung.com.de
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.com/lu
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0,10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
POLAND	0 - 801- 1 SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/es
SWEDEN	075 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min)	www.samsung.com/at
Switzerland	0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com/ch

Nº de código: DG68-00238A